HII 64400 AT
HII 64400 ATX

Built-in Hob
User Manual

Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung

Table de cuisson encastrables
Manuel de l'utilisateur

Please read this manual first.

Dear Customer,
We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.
Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the User Manual before installing and operating the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
  Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
  Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

Table of Contents

1 General information 4
Overview 4
Technical specifications 4

2 Important safety instructions 6
General safety 6
Intended use 7
Safety for children 7
Safety when working with electricity . 7

3 Installation 8
Before installation 8
Installation and connection 9
Disposal 12
Disposing of packaging material 12
Future Transportation 12
Disposing of the old product 12

4 Preparation 13
Tips for saving energy 13
Initial use 13
First cleaning of the appliance 13

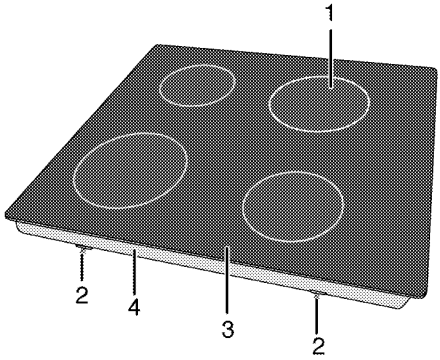
5 How to use the hob 14
General information about cooking 14
Using the hobs 16
Control panel 17

6 Maintenance and care 23
General information 23
Cleaning the hob 23

7 Troubleshooting 25

1 General information

Overview



1	Induction cooking plate	3	Vitroceramic surface
2	Assembly clamp	4	Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	H05VV-F 5 x 1,5 mm^2 / 3 x 2,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front right	**Induction cooking plate**
Dimension	145mm
Power	1600/1800 W
Rear right	**Induction cooking plate**
Dimension	210 mm
Power	2000/2300 W

- Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
- Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
- Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
  Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- Do not operate the product if the power cable or plug is damaged. Call Authorized Service Agent.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 25*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons and may void the warranty.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.

- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates of your oven are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See.*General information about cooking, page 14*, selecting the pots.

As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. Otherwise, the warranty shall become void.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use is not admissible. "CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- Electrical and gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

Safety when working with electricity

Defective electric equipment is one of the major causes of a fire at homes.

- Any work on electrical equipment and systems may only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse current is compatible with the product.

3 Installation

Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made.

Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

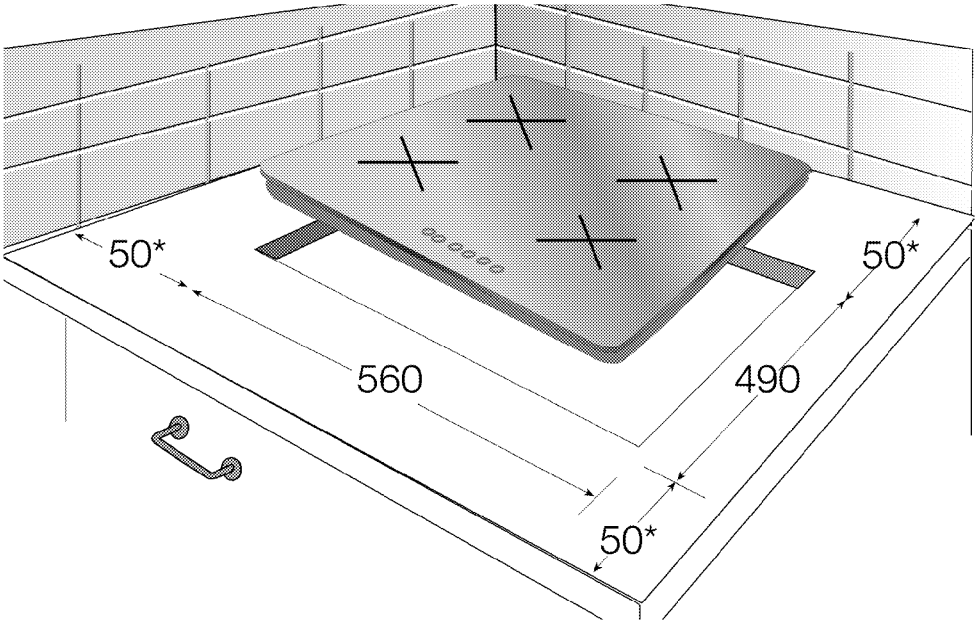
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Risk of broken glass!
Do not put the ceramic hob down on a corner or edge.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

⚠ Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

⚠ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product.

Type label is at the rear housing of the product.

- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

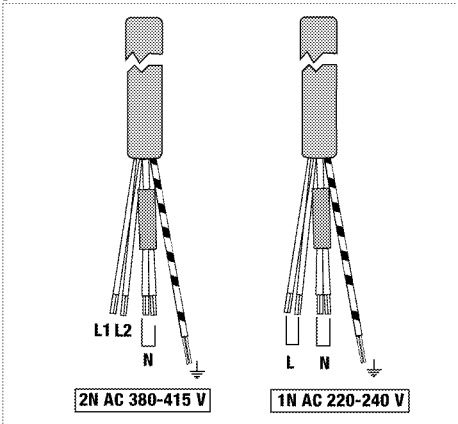
⚠ Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:

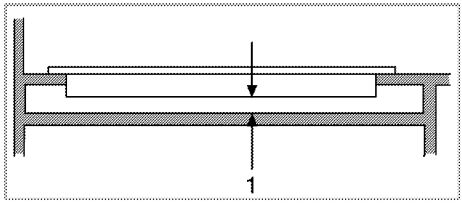
- Brown/black cable = L (Phase)
- Blue/grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

3. **For double-phase connection,** connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Black cable = L2 (Phase 2)
- Blue/grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

Installing the product

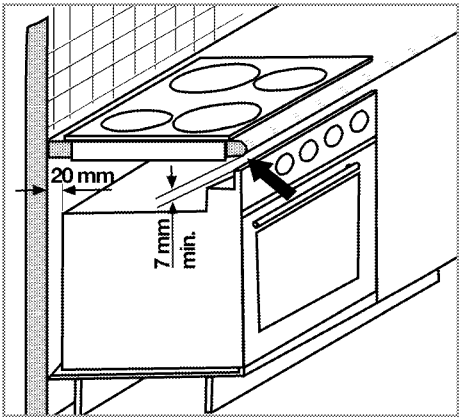
ⓘ If it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



1 min. 48 mm

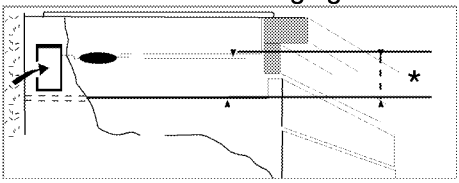
ⓘ When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-in oven.

If the oven is below:



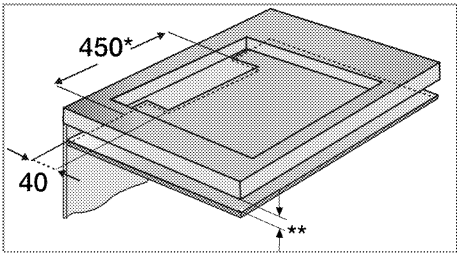
* min.

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm^2 at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



* min. 48 mm

If the board is below:



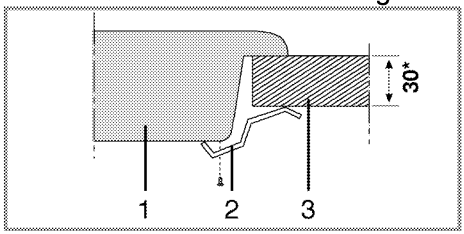
* min.

** Min. 48 mm

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Apply the sealing gasket provided with the product to the edges of the hob's lower housing that contact with the counter as illustrated in figure.

3. Center the product in the counter.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



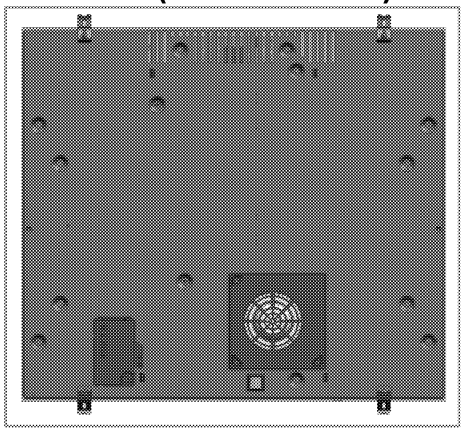
* min 30 mm

1 Hob

2 Installation clamp

3 Counter

» **Rear view (connection holes)**



Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Disposal

Disposing of packaging material

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children. Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials. Dispose of them properly and sort in accordance with recycled waste instructions. Do not dispose of them with normal domestic waste.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product

Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Electronic equipments not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

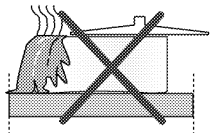
General information about cooking

⚠ Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

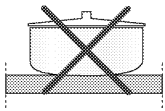
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
  Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

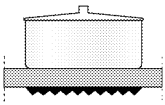
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.

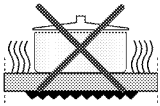


Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.





Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.
If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Saucepan selection

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⊔"does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The diameter of the vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "⊔" symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

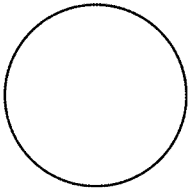
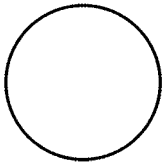
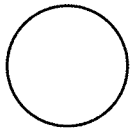
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium folio for cooking. Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.

If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

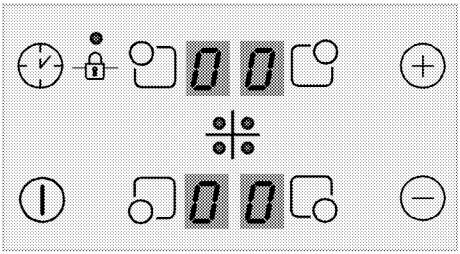
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14 cm 
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	**Normal cooking zone** • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	**Small cooking zone** • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs

⚠ Broken glass!
Do not let any objects fall onto the hob. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the hob.
Do not use glass ceramic hobs with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.
If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.

Control panel



Specifications

- On / Off key
- Temperature setting/Increasing timer
- Temperature setting/Decreasing timer
- Keylock
- Enable/disable timer
- Front Left Cooking Zone Selection key
- Rear Left Cooking Zone Selection key
- Rear Right Cooking Zone Selection key
- Front Right Cooking Zone Selection key

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

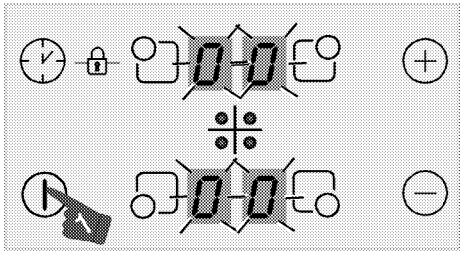
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "⏻" button on the control panel.

"0" icon appears on all cooking zone displays.



If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch the "⏻" button on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

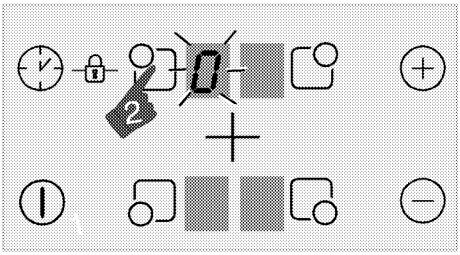
"H" or **"h"** symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to **"h"** symbol meaning less hot.

When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" button to turn on the hob.
2. Touch the selection button of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch "⊕" or "⊖" keys to set the temperature level between **"1"** and **"9"** or **"9"** and **"1"**.

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1 By dropping the temperature level to "0"

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to **"0"** level.

2 By touching the relevant cooking zone symbol "⏻" for a certain time

Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "⏻" for a certain time to drop temperature value to "0".

3 By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

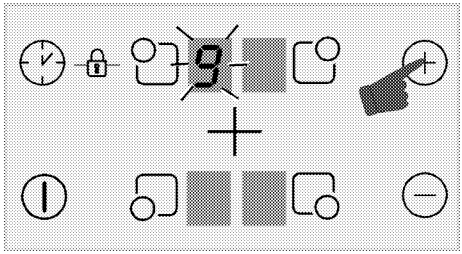
Booster

It can be used **"P"** cooking position to heat with high power level. But, it is not recommended to cook in this position for too long.

Booster is a function cannot be equipped for all cooking zones.

Enabling the Booster function:

1. Touch "⏻" button to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection buttons.
3. Touch "⊕" or "⊖" key firstly to reach the level **"9"**.



4. When the cooking zone is at level **"9"**, touch "⊕" key once to set cooking zone temperature to **"P"**.

Disabling the Booster function:

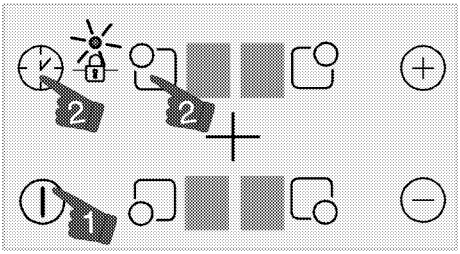
- To disable the Booster function, touch "⊖" key in order to set the temperature to level **"9"**. Booster function will be disabled and the cooking zone will continue operating at level **"9"**.
- You can decrease the temperature level by touching the "⊖" key or you can switch it off completely by decreasing the temperature level to **"0"**.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch "⏻" button to turn on the hob.
2. Touch "⏲" and "⏲" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "🔒" will light up.

If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch "⏲" and "⏲" keys simultaneously.

» Keylock will be de activated and the dot on the symbol "🔒" will disappear.

Childlock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Activating the childlock

1. Touch "⏻" button to turn on the hob.
2. Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously After “bip” signal touch ⊕ to activate the childlock.

» Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.

Deactivating the childlock

1. When the keylock is active, touch "⏻" button to turn on the hob.
2. Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously After “bip” signal touch ⊖ to deactivate the childlock.

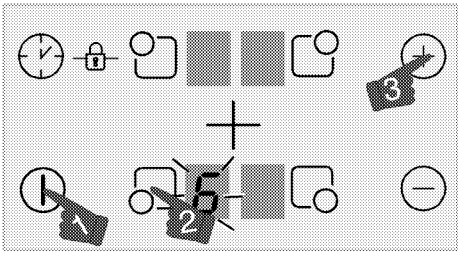
» Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

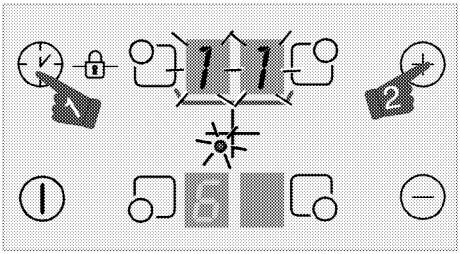
Activating the timer

1. Touch "⏻" button to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection buttons.



3. Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired temperature level.
4. Touch "🕒" button to turn the timer on.

"00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



ⓘ Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired time.

ⓘ The timer can only be set for the cooking zones already in use.

ⓘ Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

ⓘ Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

ⓘ When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "🕒" key again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.
Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "🕒" button to turn the timer on.
3. Until **"00"** appears on the timer screen, touch "⊖" to set the value to **"00"**.

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will give error and the hob will be automatically turned off.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.

- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and frequent problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

⚠ Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

⚠ Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

ⓘ The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

ⓘ Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

ⓘ Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product. Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. This is not a fault.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- The cooking pot is not suitable. >>> Check your pot.

"⎵" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Wir möchten, dass Sie mit der Leistung Ihres neuen Gerätes, das in modernen Produktionsstätten hergestellt wurde und strengste Qualitätsprüfungen durchlaufen hat, von Anfang an und auf lange Jahre rundum zufrieden sind. Daher möchten wir Ihnen warm ans Herz legen, diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Einsatz Ihres neuen Gerätes aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, Ihr Gerät schnell und sicher bedienen zu können.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.
- Halten Sie sich strikt an die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem gut erreichbaren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachlesen können.
- Lesen Sie auch die restlichen Dokumente, die mit dem Gerät geliefert wurden.
  Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Mo-delle geschrieben wurde.
  Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Informationen 4
Geräteübersicht 4
Technische Daten 4

2 Wichtige Sicherheitshinweise 6
Sicherheit, allgemein 6
Bestimmungsgemäße Verwendung .. 7
Wenn Kinder in der Nähe sind..... 7
Sicherheit beim Umgang mit Elektrizität..... 8

3 Installation 9
Vor der Installation..... 9
Entsorgung 13
Verpackungsmaterialien entsorgen . 13
Transport 13
Altgeräte entsorgen 13

4 Vorbereitungen..... 15
Tipps zum Energiesparen 15
Erste Inbetriebnahme.....15
Erstreinigung des Gerätes 15

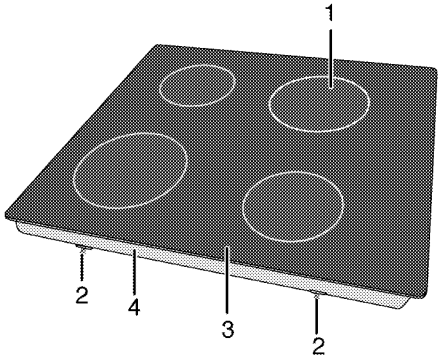
5 Bedienung Kochfeld 16
Allgemeine Hinweise zum Kochen.....16
Kochfeld verwenden 19
Bedienfeld.....19

6 Pflege und Wartung 25
Allgemeine Hinweise.....25
Kochfeld reinigen 25

7 Störungen beheben 27

1 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1	Induktionskochplatte	3	Glaskeramikkochfeld
2	Montageklemme	4	Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	min. 16 A x 2 / 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-F 5 x 1,5 mm^2 / 3 x 2,5 mm^2
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Rear left	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Front left	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Front right	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	145mm
Leistung	1600/1800 W
Rear right	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/2300 W

- Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.
- Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.
- Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

2 Wichtige Sicherheitshinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Sämtliche Garantieleistungen verfallen, falls Sie sich nicht an diese Hinweise halten sollten.

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter körperlichen/geistigen Behinderungen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt; dazu zählen auch Kinder. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in der Bedienung des Gerätes unterwiesen werden.

Kinder müssen grundsätzlich gut im Auge behalten werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sein sollten. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern. Allerdings lassen sich viele Probleme oder Schwierigkeiten auch ohne Reparatur oder professionellen Beistand beheben. Siehe *Troubleshooting, Seite 27*.
- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verzichten Sie auf die Nutzung des Gerätes, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Gerät stets vollständig von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern im Ofen. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.
- Durch Dampfbildung kann sich zwischen Kochgeschirr und Kochfeld ein Polster bilden, welches das Kochgeschirr springen lässt. Achten Sie daher darauf, dass sowohl Kochfeld als auch die Unterseite des Kochgeschirrs stets trocken sind.
- Die Kochplatten Ihres Herdes arbeiten mit der Induktionstechnologie. Ihr Induktionsherd spart Zeit und Geld; allerdings müssen sie für Induktionsherde geeignetes Geschirr verwenden. Zur Auswahl des richtigen Geschirrs lesen Sie bitte *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 16* nach.

Induktionsherde arbeiten mit starken Magnetfeldern. Beachten Sie daher, dass sich dadurch Gefahren für Menschen ergeben können, die Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden.

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
"Achtung: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes)."
Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Elektro- und Gasgeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, nach dem Kinder greifen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern

fern. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile umweltgerecht.

Sicherheit beim Umgang mit Elektrizität

Defekte Elektrogeräte gehören zu den häufigsten Brandursachen in Privathaushalten.

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen schalten Sie das Gerät ab und trennen es vollständig von der Stromversorgung. Dazu schalten Sie die entsprechende Haussicherung ab.
- Achten Sie darauf, dass die entsprechende Sicherung passend für das Gerät dimensioniert ist.

3 Installation

Lassen Sie das Gerät vom autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe installieren. Sorgen Sie dafür, dass die nötigen elektrischen oder Gasanschlüsse bereits vorbereitet sind, bevor Sie das Gerät durch den autorisierten Kundendienst betriebsbereit machen lassen. Falls noch etwas zu tun ist, wenden Sie sich an einen guten Elektriker oder Installateur und lassen die entsprechenden Vorbereitungen ausführen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.

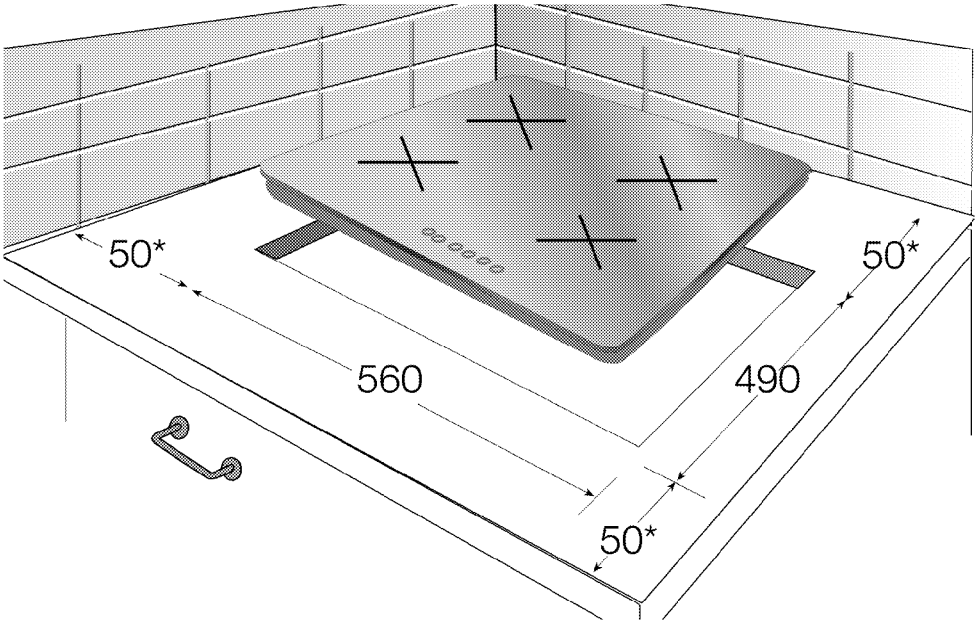
⚠ Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

⚠ Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Min.

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

Glasbruchgefahr!
Das Glaskeramik-Kochfeld nicht auf eine Ecke oder Kante aufsetzen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten"-Tabelle an. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

⚠ Stromschlag-, Kurzschluss-, Brandgefahr durch nicht fachgerechte Installation!
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte und sichere Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.

⚠ Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Netzkabels!
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

- Der Anschluss muss gemäß nationaler Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Gehäuserückwand des Gerätes.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen; siehe *Technische Daten, Seite* 4.

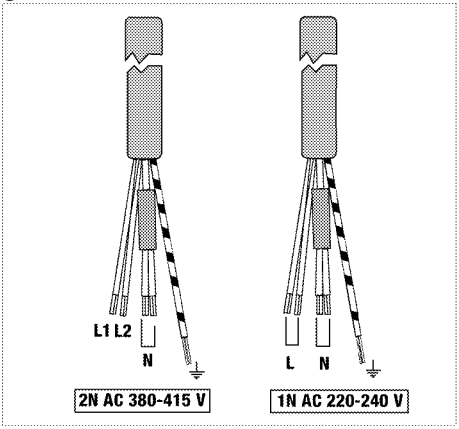
⚠ Stromschlaggefahr!
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

Netzkabel anschließen

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die IEE-Vorschriften sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Falls ein Netzkabel mit dem Gerät geliefert wird:

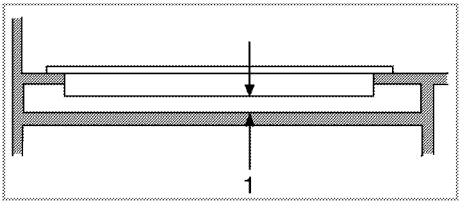


2. **Bei Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss wie nachstehend beschrieben:
- Braunes/schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

3. **Bei Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss wie nachstehend beschrieben:
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

Gerät installieren

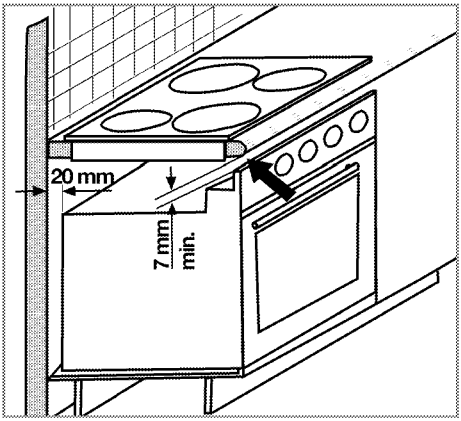
ⓘ Falls die Unterseite des Produktes bei Installation über einer Schublade berührt werden kann, muss dieser Bereich durch eine Holzplatte abgedeckt werden.



1 48 mm Minimum

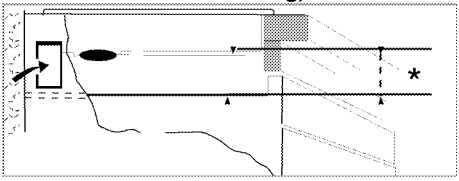
Wenn das Kochfeld über einem Schrank installiert wird, muss ein Trennboden so angebracht werden, dass er den Schrank vom Kochfeld trennt (vgl. Abbildung oben). Dies ist nicht erforderlich, wenn Sie das Gerät über einem Einbaubackofen installieren.

Wenn sich ein Backofen darunter befindet:



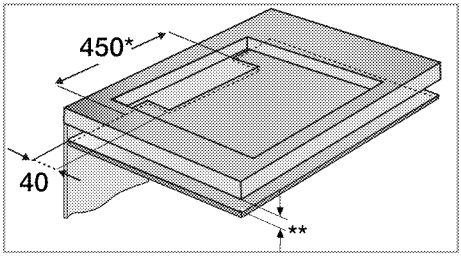
* Minimum

Halten Sie unbedingt eine Belüftungsöffnung von 180 cm^2 an der Rückseite des Möbels ein (vgl. nachstehende Abbildung).



* 48 mm Minimum

Wenn sich ein Trennboden darunter befindet:

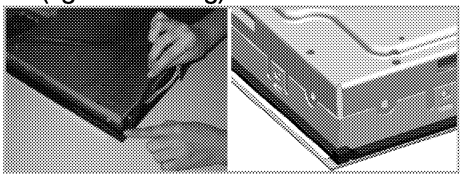


* Minimum

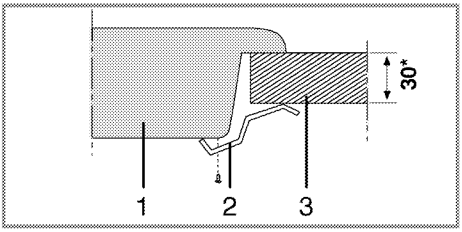
** 48 mm Minimum

Platzieren Sie das Ihr Kochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Bringen Sie zudem wie nachstehend beschrieben an den die Arbeitsplatte berührenden Teilen des Kochfeldes Dichtungen an, damit keine Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen können.

1. Bereiten Sie die Arbeitsplatte wie in der Abbildung gezeigt vor.
2. Bringen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den die Arbeitsplatte berührenden Kanten des unteren Kochfeldgehäuses an (vgl. Abbildung).

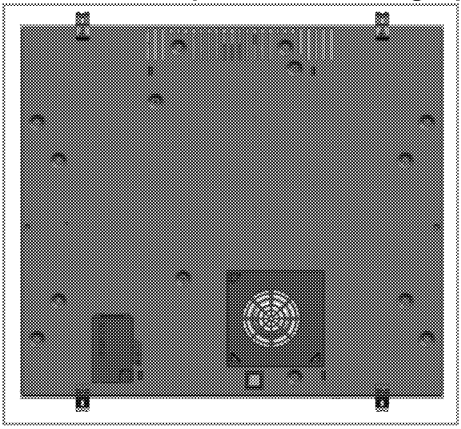


3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklemmen.



* Min. 30 mm
1 Kochfeld
2 Montageklemme
3 Arbeitsplatte

» **Rückansicht (Anschlussöffnungen)**



Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

Endkontrolle

1. Stecken Sie die Anschlussleitung ein, vergessen Sie die Gerätesicherung nicht.
2. Funktion prüfen.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.

Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Altgeräte entsorgen

Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.
Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass

das Gerät nach den Vorgaben der europäischen Direktive 2002/96/EC recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.
Elektrogeräte, die nicht über spezielle Sammelstellen entsorgt werden, stellen durch das Vorhandensein gefährlicher Substanzen eine potentielle Gefahr für Umwelt und Gesundheit dar.
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.
Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.
  Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen

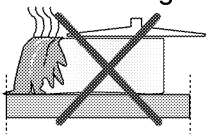
⚠ Feuergefahr durch überhitzte Öle und Fette!
Öle und Fette nicht unbeaufsichtigt erhitzen.
Auf keinen Fall mit Wasser löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen durch sofortiges Aufsetzen eines Deckels auf Topf oder Pfanne. Schalten Sie den Herd ab, sofern dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie nötigenfalls die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.
Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

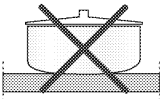
Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.

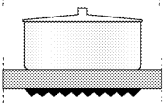
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



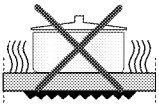
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.



Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochgeschirr wählen

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionsherd kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "⍈" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und den Herd einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Aluminium mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben bzw. Warnungen befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Aluminiumunterseite sollten nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Der Durchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "⍈"-Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

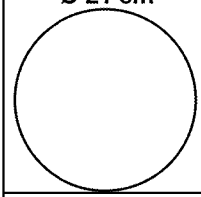
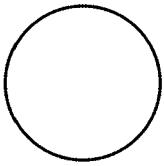
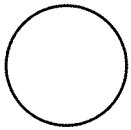
Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

- Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder den Ofen ausschalten.
- Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

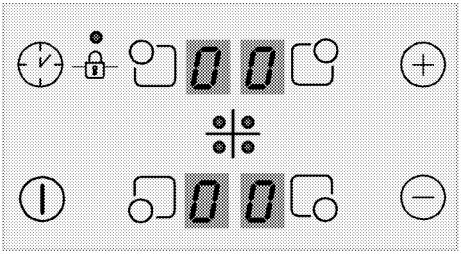
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone Ø 21 cm 	**Normale Kochzone** Ø 18 cm 	**Kleine Kochzone** Ø 14 cm 
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	**Normale Kochzone** • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	**Kleine Kochzone** • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

Kochfeld verwenden

⚠ Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

- Ein-/Austaste
- Temperaturstufe/Timer (steigend)
- Temperaturstufe/Timer (fallend)
- Tastensperre
- Timer de-/aktivieren
- Kochzonenauswahltaste: Vorne links
- Kochzonenauswahltaste: Hinten links
- Kochzonenauswahltaste: Hinten rechts
- Kochzonenauswahltaste: Vorne rechts

ⓘ Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

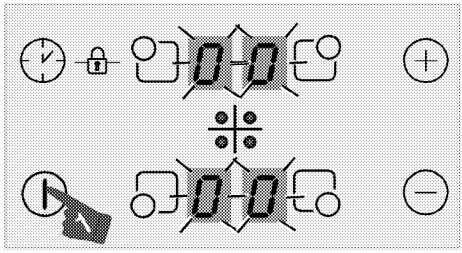
ⓘ Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

ⓘ Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste „⏻“ am Bedienfeld.

Das Symbol **„0“** erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



ⓘ Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste „⏻“ am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

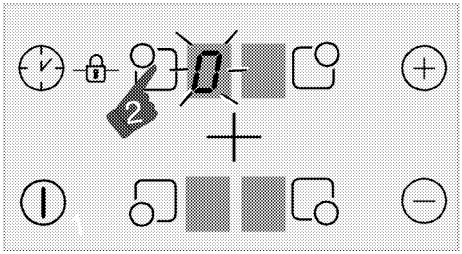
Wenn das Symbol **„H“** oder **„h“** in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzone nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Das Symbol **„H“** in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines **„h“**.

Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „⏻“ ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **„0“** erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.

Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „⊕“ / „⊖“ auf **„1“** bis **„9“** bzw. **„9“** bis **„1“** ein.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1 Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0

Sie können die Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **„0“** einstellen.

2 Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols „⏍“

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol „⏍“ gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf „0“ fällt.

3 Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen in den entsprechenden Anzeigen.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

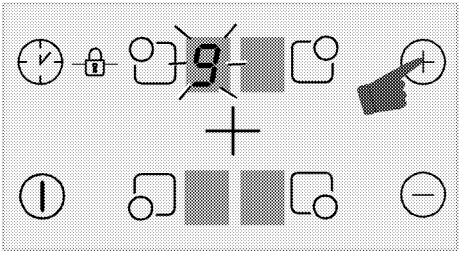
Schnellheizen

Diese Funktion kann zum Erhitzen bei hoher Leistungsstufe bei Kochposition **„P“** verwendet werden. Wir raten

jedoch davon ab, längere Zeit in dieser Position zu kochen.
Nicht alle Kochzonen sind mit einer Schnellheizen-Funktion ausgestattet.

Schnellheizen-Funktion aktivieren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „⏻“ ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Wählen Sie zuerst mit „⊕“ oder „⊖“ Stufe **„9“**.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe **„9“** ist, stellen Sie die Temperatur der Kochzone durch einmaliges Berühren von „⊕“ auf **„P“** ein.

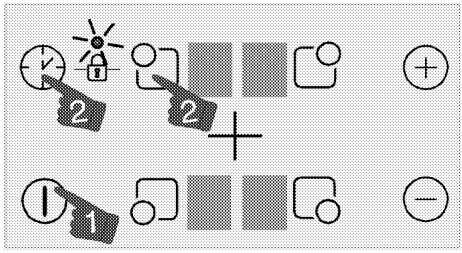
Schnellheizen-Funktion ausschalten:

- Sie können die Schnellheizen-Funktion ausschalten, indem Sie die Temperatur durch Berühren von „⊖“ auf Stufe **„9“** einstellen. Die Schnellheizen-Funktion wird ausgeschaltet und die Kochzone setzt den Betrieb bei Stufe **„9“** fort.
- Sie können die Temperatur durch Berühren von „⊖“ reduzieren bzw. die Funktion vollständig ausschalten, indem Sie die Temperatur auf **„0“** einstellen.

Tastensperre
Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „⏻“ ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig „🕒“ und „🔒“.



» Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol „🔒“ leuchtet auf.

ⓘ Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „🕒“ und „🔒“.

» Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol „🔒“ verschwindet.

Kindersicherung
Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im

Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „⏻“ ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig „⊖“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung ⊕.

» Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol „L“ erscheint in allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten

1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes „⏻“.
2. Berühren Sie gleichzeitig „⊖“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung ⊖.

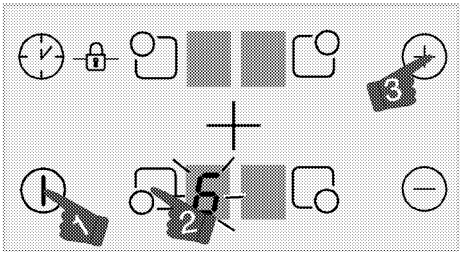
» Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol „L“ verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

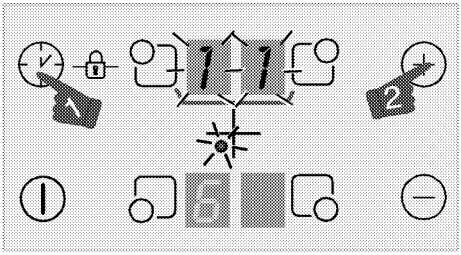
Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „⏻“ ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.



3. Stellen Sie mit „⊕“ oder „⊖“ die gewünschte Temperaturstufe ein.
4. Schalten Sie den Timer mit der Taste „⏲“ ein.

Das Symbol **„00“** leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.



ⓘ Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie mit „⊕“ oder „⊖“ die gewünschte Zeit ein.

ⓘ Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

ⓘ Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch erneutes Berühren der Taste „⏲“ die Restzeit anzeigen.

Timer ausschalten
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden
Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Schalten Sie den Timer mit der Taste „⏲“ ein.
3. Stellen Sie den auf **„00“** ein, indem Sie die Taste „⊖“ drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich **„00“** an.

Das punktförmige Licht in der entsprechenden Kochzonenanzeige erlischt **vollständig**, nachdem es eine bestimmte Zeit geblinkt hat; der Timer wird abgebrochen.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden
Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.
Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210 mm ausgestattet. Durch das Induktionsmerkmal erkennt jede Kochzone den Durchmesser des darauf platzierten Kochgeschirrs. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch erreicht.

Betriebszeitbegrenzung
Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.
Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.
Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 Minuten
P (Schnellheizen)	5 Minuten (*)
(*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

Überhitzungsschutz
Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem
Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, gibt das System eine Fehlermeldung aus und das Kochfeld schaltet sich ab.

Präzise Leistungseinstellungen
Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Betriebsgeräusche
Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlt, gibt Geräusche aus.

Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Pflege und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder pflegen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

⚠ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

ⓘ Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

ⓘ Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Störungen beheben

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. Dies ist kein Fehler.

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> Trennen Sie das Gerät am Schutzschalter. Warten Sie 20 Sekunden und schließen es wieder an.
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Das Symbol „⊔“ **erscheint in der Kochzonenanzeige.**

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr ist nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. >>> Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr ist nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Veuillez lire ce manuel avant de commencer.

Chère cliente, cher client,
Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.
Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.
  Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également d'appliquer à plusieurs autres modèles.
  Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

Explication des symboles
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

Table des matières

1 Généralités 4
Vue d'ensemble 4
Caractéristiques techniques 4

2 Instructions de sécurité importantes 6
Sécurité générale 6
Utilisation prévue 7
Sécurité des enfants 7
Sécurité lors de travaux électriques .. 7

3 Installation 8
Avant l'installation 8
Installation et branchement 9
Mise au rebut 12
Elimination des emballages 12
Déplacement ultérieur 12
Mise au rebut de l'ancien appareil ... 12

4 Préparations 13
Conseils pour faire des économies d'énergie 13
Première utilisation 13
Premier nettoyage de l'appareil 13

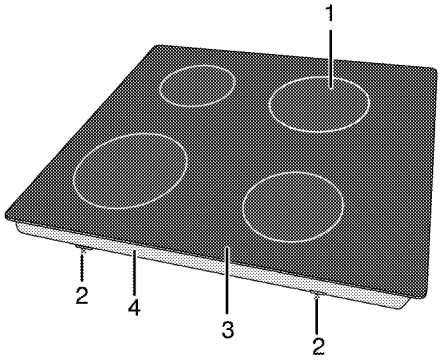
5 Utilisation de la table de cuisson 14
Généralités concernant la cuisson 14
Utilisation des tables de cuisson 16
Bandeau de commande 17

6 Maintenance et entretien 23
Généralités 23
Nettoyage de la table de cuisson 23

7 Recherche et résolution des pannes 25

1 Généralités

Vue d'ensemble



1 Plaque de cuisson à induction
2 Bride de montage
3 Surfacec vitrocéramique
4 Fond

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Fusible	min. 16 A x 2 / 32 A
Type de câble/section	H05VV-F 5 x 1,5 mm^2 / 3 x 2,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Avant gauche	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Avant droit	**Induction cooking plate**
Dimension	145mm
Puissance	1600/1800 W
Arrière droit	**Induction cooking plate**
Dimension	210 mm
Puissance	2000/2300 W

- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.
- Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

2 Instructions de sécurité importantes

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure ou de dégâts. Toutes les garanties sont nulles si vous ne respectez pas ces instructions.

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.
  Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée. Appelez un technicien autorisé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Troubleshooting, page 25*.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des techniciens autorisés. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.

- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut faire sautiller la casserole. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques chauffantes de votre four sont équipées de la technologie à "induction". Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 14*, sélection des casseroles.

Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux électriques

Un équipement électrique défectueux est l'une des principales causes d'incendie domestique.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

3 Installation

Consultez le technicien autorisé le plus proche pour l'installation de l'appareil. Vérifiez que les installations électriques et pour le gaz existent avant de faire appel à un technicien autorisé pour mettre l'appareil en service. Dans le cas contraire, faites appel à un électricien qualifié et pour prendre les dispositions qui s'imposent.

La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

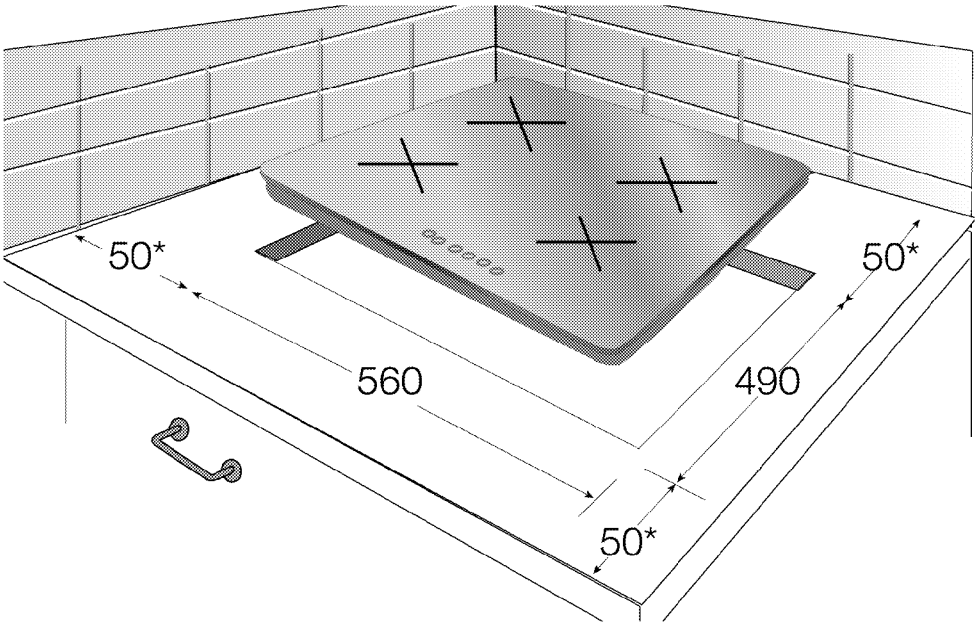
⚠ Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

⚠ Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* min.

Installation et branchement

Risque de bris de glace !!!
Ne placez pas la table de cuisson vitrocéramique sur un coin ou un rebord.

- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil ŕ une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise ŕ la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise ŕ la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

⚠ Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose ŕ un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
L'appareil ne doit ętre raccordé au secteur que par une personne qualifiée dűment habilitée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'aprčs une installation correcte.

⚠ Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Le câble d'alimentation ne doit pas ętre serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pičces chaudes de l'appareil.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit ętre remplacé par un technicien qualifié.

- La connexion doit ętre conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est sur le boitier arričre du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit ętre conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

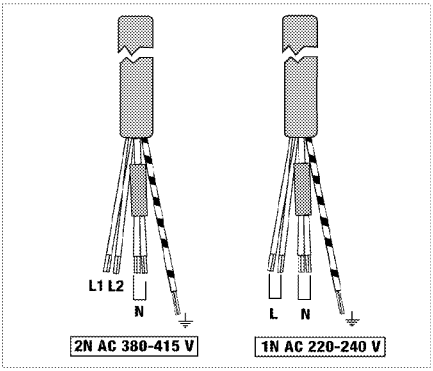
⚠ Risque d'électrocution !
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit ętre débranché du réseau d'alimentation électrique.

Branchement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la prise d'alimentation, une unité de séparation avec au moins 3 mm de jeu (fusibles, interrupteurs de sűreté de la ligne, contacteurs) doit ętre branchée et tous les pôles de cette unité doivent ętre ŕ proximité (pas au-dessus) du produit en accord avec les directives IEE. Le non respect de cette consigne peut causer des problčmes de fonctionnement et invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

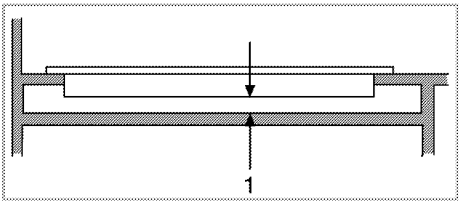


2. **Pour un branchement en phase simple,** branchez les fils comme spécifié ci-dessous:
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

3. **Pour un branchement en phase double,** branchez les fils comme spécifié ci-dessous:
- Câble marron = L1 (phase 1)
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

Installation du produit

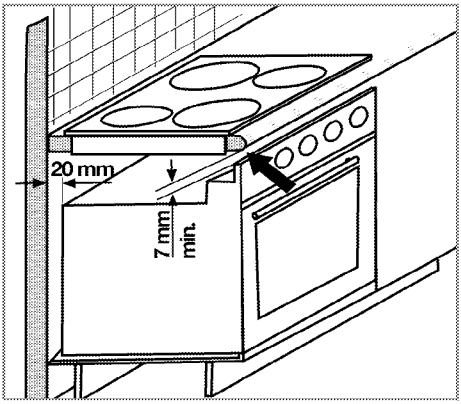
ⓘ S'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit ętre recouverte avec un plateau en bois.



1 min. 48 mm

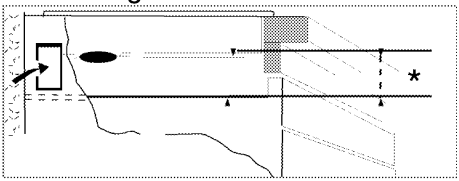
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, une étagčre doit ętre installée pour séparer le meuble de la table comme illustré sur la figure ci-dessus. Cela n'est pas nécessaire quand vous l'installer sur un four encastré.

Si le four est en dessous:



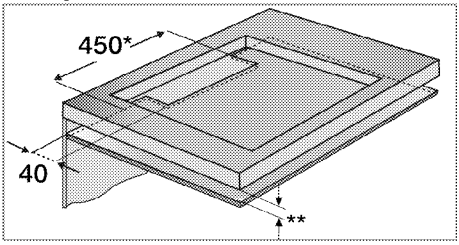
* min.

Il est nécessaire de laisser un espace de ventilation d'au moins 180 cm^2 dans la partie basse du meuble comme illustré sur la figure suivante.



* min. 48 mm

Si la planche est en dessous:

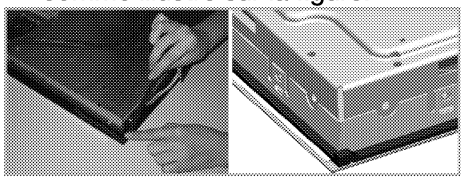


* min.

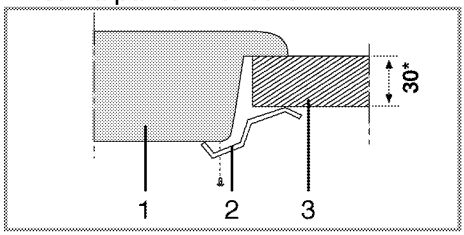
** Min. 48 mm

Pendant l'installation de votre plaque ŕ induction, placez le produit parallčlement ŕ la surface d'installation. Appliquez aussi un joint d'étanchéité sur les parties de la plaque en contact avec le plan de travail, comme décrit ci-dessous pour empęcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Appliquez le joint d'étanchéité fourni avec le produit sur les coins du bas de l'extérieur de la plaque qui sont en contact avec le plan de travail comme illustré sur la figure.



3. Positionnez l'appareil au centre du plan de travail.
4. Utiliser les colliers d'installation stabilise la plaque en ajustant les trous sur la partie inférieure.



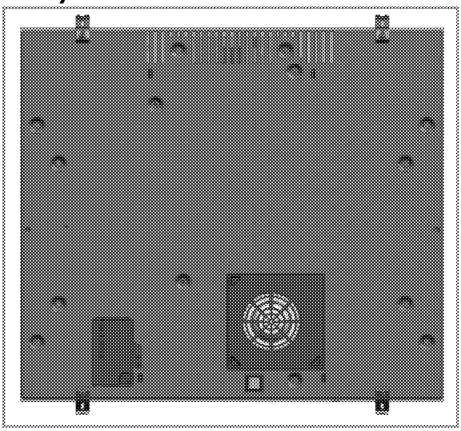
* Min. 30 mm

1 Table de cuisson

2 Collier de serrage

3 Plan de travail

» **Vue de derričre (orifices de raccord)**



La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.
2. Vérifiez le fonctionnement.

Mise au rebut

Elimination des emballages

Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants.
Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.
Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.
Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses. Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.
Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

5 Utilisation de la table de cuisson

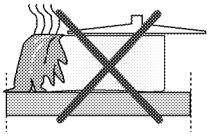
Généralités concernant la cuisson

⚠ Risque d'incendie par huile surchauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

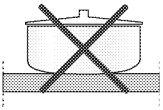
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

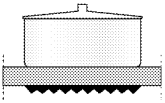
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



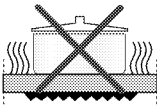
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. They ensure easier heat transfer.



Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Choix de vos casseroles

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "⊔" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le diamètre du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "⊔" clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

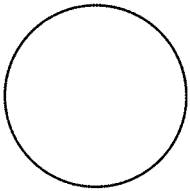
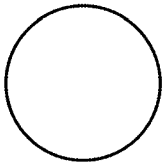
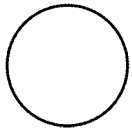
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

ⓘ En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

ⓘ Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

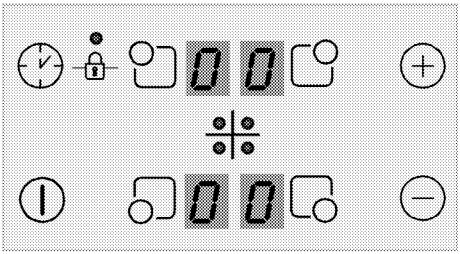
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14 cm 
Grand foyer de cuisson • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	**Foyer de cuisson moyen (normal)** • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	**Petit foyer de cuisson** • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des tables de cuisson

⚠ Vitre cassée !
Ne laissez jamais d'objets tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple une salière) peuvent endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas de tables vitrocéramiques présentant des fissures. De l'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (par exemple fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

- Touche Marche/Arręt
- Réglage de la température/Augmenter la minuterie
- Réglage de la température/Diminuer la minuterie
- Verrouillage des touches
- Activer/désactiver la minuterie
- Touche de sélection du foyer avant gauche
- Touche de sélection du foyer arričre gauche
- Touche de sélection du foyer arričre droit
- Touche de sélection du foyer avant droit

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modčle de votre table de cuisson.

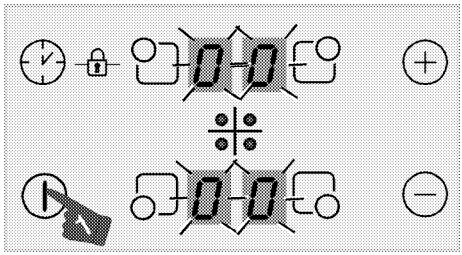
Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours ętre propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problčmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" lorsque la table de cuisson est en cours de fonctionnement.

Le symbole **"0"** s'affiche sur l'écran du foyer.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Arręt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" lorsque la table de cuisson est en cours de fonctionnement.

La table de cuisson s'arręte et revient en mode Veille.

Le symbole**"H"** ou **"h"**qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas les foyers.

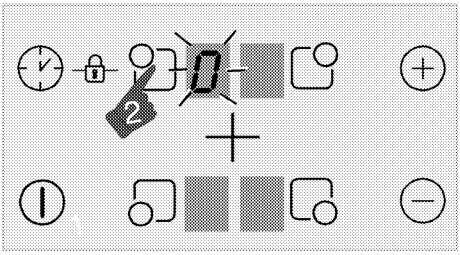
Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole **"H"** qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut ętre utilisée pour garder au chaud

un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite ŕ **"h"** pour .indiquer une chaleur moindre.

Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brűlants.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur le bouton "⏻" pour allumer la plaque.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole**"0"** appara'it sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de maničre plus lumineuse.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler le niveau de température entre **"1"** et **"9"** ou **"9"** et **"1"**.

Arręt des foyers

Un foyer peut ętre arręté de 3 manič̌res différentes :

1 En ramenant le niveau de température ŕ "0"

Vous pouvez arręter le foyer en ramenant le niveau de température au niveau **"0"**.

2 En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée "⏲" pendant un certain temps

Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question "⏲" pendant un certain tmeps pour faire baisser la température ŕ "0".

3 En utilisant l'option d'arręt de la minuterie pour le foyer souhaité

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arręte le foyer approprié. **"0"** ou **"00"** s'affichent sur l'écran concerné.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arręter l'alerte sonore.

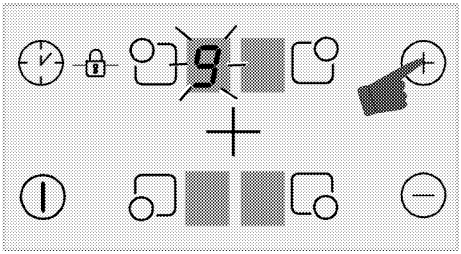
Booster

La position de cuisson**"P"** peut ętre utilisée pour chauffer ŕ un plus haut niveau. Mais il n'est pas recommandé de cuire sur cette position trop longtemps.

La fonction Booster ne peut pas ętre activée pour tous les foyers.

Activation de la fonction Booster :

1. Appuyez sur le bouton "⏻" pour allumer la plaque.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "⊕" ou "⊖" pour atteindre le niveau **"9"**.



4. Quand la zone de cuisson est au niveau **"9"**, appuyez sur la touche "⊕" une fois pour régler la température du foyer sur **"P"**.

Désactivation de la fonction Booster :

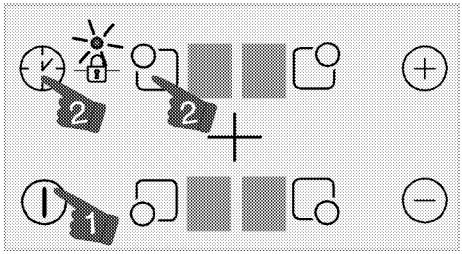
- Pour désactiver la fonction Booster "⊖" appuyez sur la touche pour régler la température au niveau **"9"**.
  La fonction Booster sera désactivée et le foyer continuera de fonctionner au niveau **"9"**.
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche "⊖" ou l'éteindre complčtement en diminuant la température au niveau **"0"**.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur le bouton "⏻" pour allumer la plaque.
2. Appuyez simultanément sur les touches "🕒" et "🔒" pour activer le verrouillage.



» Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole "🔒" s'allumera.

Si vous arręstez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit ętre désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Quand le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches "🕒" et "🔒" simultanément.

» Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole "🔒" disparaîtra.

Sécurité enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empęchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement ętre activée/désactivée en mode Veille.

Activer le verrouillage enfants

1. Appuyez sur le bouton "⏻" pour allumer la plaque.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕". Aprčs le signal "bip", appuyez sur ⊕ pour activer le verrouillage.

» Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Désactiver le verrouillage enfants

1. Appuyez sur le bouton "⏻" pour allumer la plaque.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕". Aprčs le signal "bip", appuyez sur ⊖ pour désactiver le verrouillage.

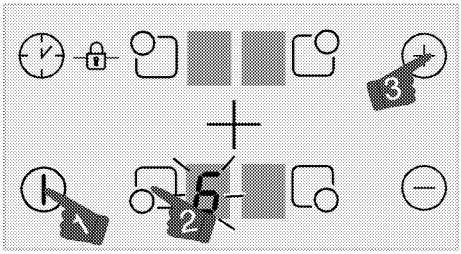
» Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" disparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement ŕ la fin de la durée sélectionnée.

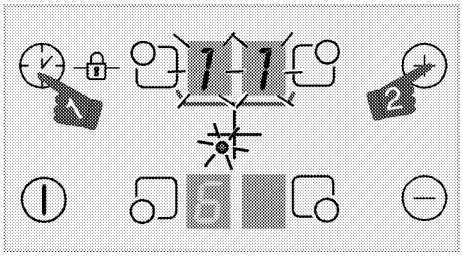
Activation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton "⏻" pour allumer la plaque.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour sélectionner le niveau de température désiré.
4. Appuyez sur le bouton "🕒" pour allumer la minuterie.

Le symbole"00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



L'écran des foyers arričre gauche et arričre droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler l'heure désirée.

La minuterie peut uniquement ętre réglée pour les foyers déjŕ allumés.

Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

La minuterie ne peut pas ętre réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant ŕ nouveau sur la touche "🕒" .

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arręte automatiquement et émet un signal sonore.
Appuyez sur n'importe quelle touche pour arręter le signal sonore.

Arręt anticipé des minuteries

Si vous arrętez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner ŕ la température définie jusqu'ŕ ce que vous l'arrętiez.

1. Sélectionnez le foyer ŕ arręter.

2. Appuyez sur le bouton "⏲" pour allumer la minuterie.
3. Jusqu'ŕ ce que **"00"** apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur "⊖" pour régler la valeur sur **"00"**.

Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complčtement** aprčs avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

Utilisation sűre et efficace des foyers ŕ induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson ŕ induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson ŕ induction est équipée de systčmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale ŕ l'utilisation.

ⓘ Selon le modčle, votre table de cuisson peut ętre équipée de foyers ŕ induction d'un diamčtre de 145, 180 et 210 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le diamčtre du récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé aprčs un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée ŕ un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut ętre redémarré par l'utilisateur aprčs avoir été arręté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	**Limite de durée de fonctionnement - heure**
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) La table de cuisson baissera au niveau 9 aprčs 5 minutes	

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut ętre éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Systčme de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un systčme de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le systčme arręte la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement.

Réglage précis de la puissance
Le fonctionnement de la table de cuisson ŕ induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer trčs rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empęcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder męme s'il était sur le point de déborder.

Bruits de fonctionnement
La table de cuisson ŕ induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson ŕ induction et sont tout ŕ fat normaux.

- Le bruit peut ętre important ŕ des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit ŕ intervalles réguliers.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le systčme électrique.

Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise ŕ une source de vapeur intense, le systčme de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

La surface du bandeau de commande tactile doit toujours ętre propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

⚠ Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !

⚠ Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

ⓘ La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

ⓘ N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

Lorsque les pičces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. Cela n'est pas un défaut.

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte ŕ fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.
- L'appareil n'est pas relié ŕ la prise de mise ŕ la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Le plat de cuisson n'est pas adapté. >>> Vérifiez votre plat.

"Le symbole ⍽" **s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone de cuisson active. >>> Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson ŕ induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque ŕ induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> Laissez-les refroidir.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-ętre achevée. >>> Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> Enlevez l'objet sur le bandeau.

Le plat ne chauffe pas męme si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson ŕ induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque ŕ induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas ŕ résoudre le problčme aprčs avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-męme.

Part no: 185.2612.68/2-1
Rev: AA/ 14.06.2011